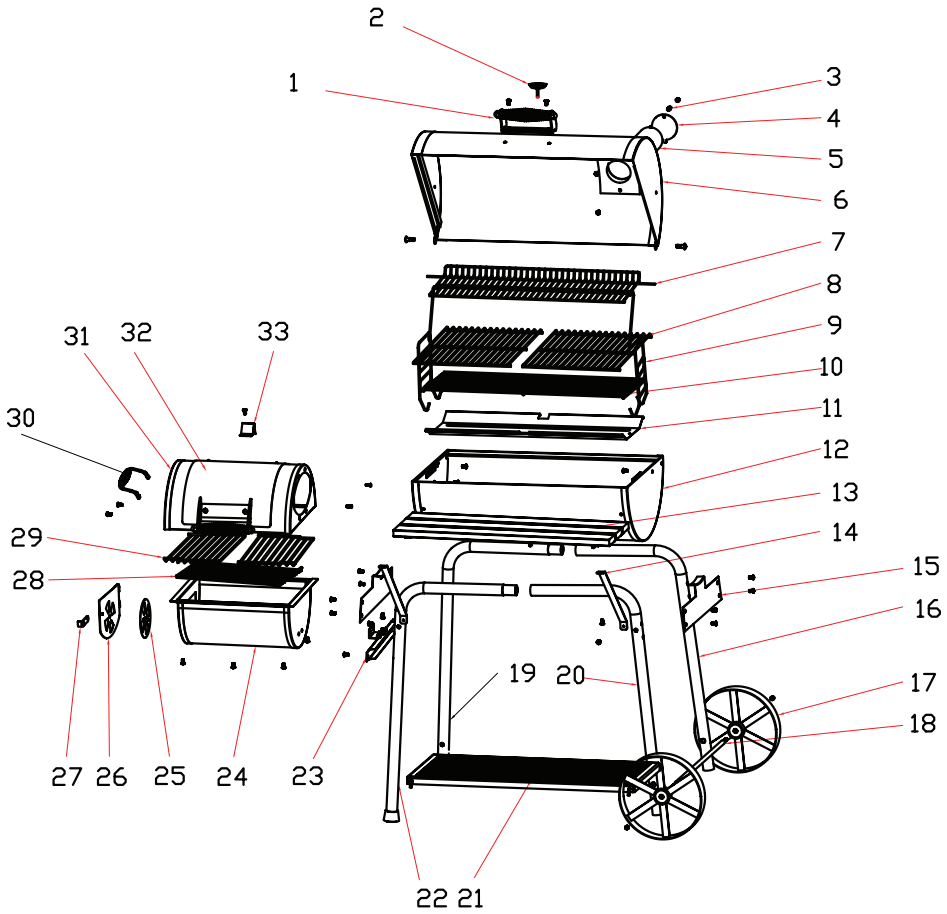
Bedienungsanleitung
SMOKER „BILOXI“
Holzkohlengrill

Version 2014/
Art. Nr. 1087

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 1 14/3/14 11:21 AM


2
1
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
31
32
33
30
29
28
27
26
25
24
23
22
21

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen **4**

Lieferumfang ..... **4 - 5**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **5**

Zu Ihrer Sicherheit ..... **5 - 7**
- Signalsymbole 5
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Sicherheitshinweise ..... 5 - 7

Montage ..... **7 - 14**
- Vorbereitung 7
- Benötigtes Werkzeug 8
- Grill zusammenbauen ..... 8 - 13

Grill aufstellen **14**

Vor dem Grillen ..... **14 - 15**

Bedienung ..... **15 - 17**
- Grillen 16
- Räuchern ..... 16 - 17

Wartung und Reinigung **17**

Entsorgung **18**

Konformitätserklärung **18**

Technische Daten **18**

Garantie **19**

Service **19**

Inverkehrbringer **19**

Passendes Zubehör **(nicht im Lieferumfang enthalten)** ..... **20 - 21**

Hinweise und Tipps für den Umgang mit Smokern ..... **22 - 23**

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

2 Handgriff **(1)**
1 Thermometer **(2)**
1 Feder für Abluftklappe **(3)**
1 Abluftklappe **(4)**
1 Rauchrohr **(5)**
1 Große Brennkammer, Oberteil **(6)**
1 Warmhaltegitter **(7)**
2 Grillrost für große Brennkammer **(8)**
2 Einstellhaken für Höhenverstellung des Holzkohlerosts **(9)**
1 Kohlerost für große Brennkammer **(10)**
1 Ascheblech **(11)**
1 Große Brennkammer, Unterteil **(12)**
1 Frontablage **(13)**
1 Halteblech für Frontablage **(14)**
2 Querstrebe für Standbeine **(15)**
1 Standbein, hinten rechts **(16)**
2 Räder **(17)**
1 Radachse **(18)**
1 Standbein, hinten links **(19)**
1 Standbein, vorne rechts **(20)**
1 Ablagegitter **(21)**
1 Standbein, vorne links **(22)**
1 Halteblech für kleine Brennkammer **(23)**
1 Kleine Brennkammer, Unterteil **(24)**
1 Luftklappe für kleine Brennkammer **(25)**
1 Seitentür für kleine Brennkammer **(26)**
1 Schließblech für kleine Brennkammer **(27)**
1 Kohlerost für kleine Brennkammer **(28)**
2 Grillroste für kleine Brennkammer **(29)**
1 Seitengriff **(30)**
1 Kleine Brennkammer, Oberteil **(31)**
1 Deckel für kleine Brennkammer **(32)**
1 Deckelstopper für kleine Brennkammer **(33)**

Montagematerial:

2 Muttern M8

12 Muttern M6

2 Muttern M5

1 Hutmutter M6

44 Kreuzschlitzschrauben M6 x 15 mm

1 Kreuzschlitzschraube M5 x 10 mm

2 Kreuzschlitz-Passschrauben M6 x 20 mm

3 Kreuzschlitz-Passschrauben M6 x 15 mm

1 Kreuzschlitz-Passschraube M5 x 14 mm

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 4 14/3/14 11:21 AM

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!

Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Die große Brennkammer mit max. 2,3 kg Holzkohle / Holzkohlenbriketts befüllen.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 5 14/3/14 11:21 AM

– Die kleine Brennkammer nur zum Räuchern verwenden.
– Die kleine Brennkammer mit max. 0,7 kg Holz / Holzkohle befüllen.
– Den Grill nicht über 260° C heizen.
– Den Grill so sichern, dass er nicht versehentlich anfängt zu rollen. Immer auf einer ebenen Fläche stellen und Räder blockieren.
– Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
– Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.
– Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

– Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
– Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
– Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
– Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

– Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
– Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!

Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

– Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Fle-

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 6 14/3/14 11:21 AM

cken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

– Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.

– Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

– Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.

– Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.

– Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.

– Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von drei bis vier Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Belasten Sie die Frontablage mit nicht mehr als 5 kg.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 7 14/3/14 11:21 AM

Benötigtes Werkzeug

1 x Kreuzschlitzschraubendreher

1 x 8er Maul-/Steckschlüssel

1 x 10er Maul-/Steckschlüssel

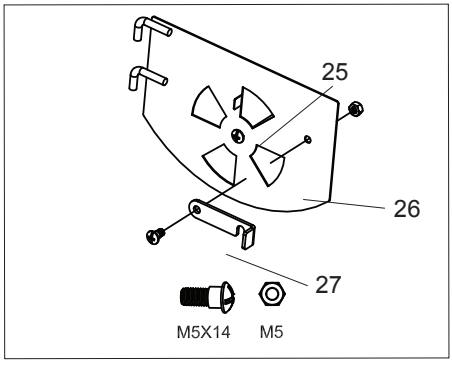
1 x 13er Maul-/Steckschlüssel

Alternativ können Sie statt der Schlüssel auch eine verstellbare Zange zum Festhalten der Muttern verwenden.

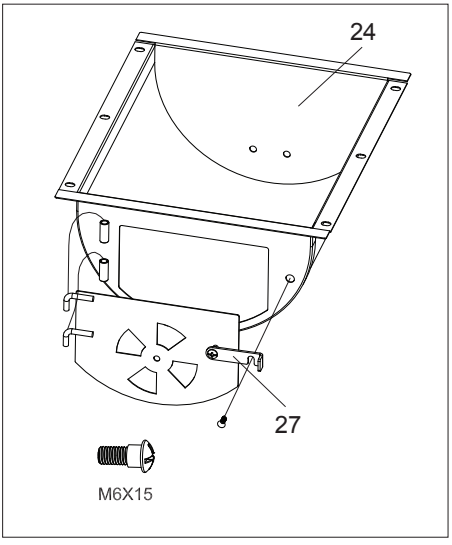
Grill zusammenbauen

1. Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

2. Die Luftklappe **(25)** ist bereits an der Seitentür **(26)** montiert. Befestigen Sie das Schließblech **(27)** an der Seitentür mit Schraube M5 x 14 mm und Mutter M5.

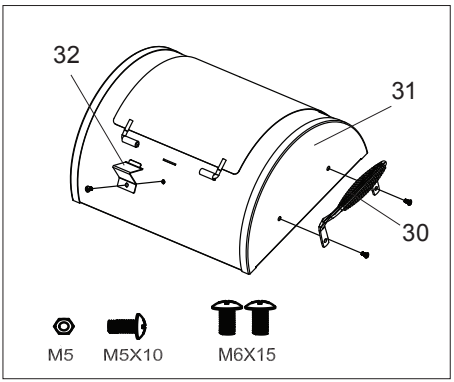


3. Hängen Sie die Seitentür in das Türscharnier am Unterteil **(24)** der kleinen Brennkammer. Drehen Sie eine Kreuzschlitz-Passschraube M6 x 15 mm in die Seitenwand des Unterteils der kleinen Brennkammer. Schließen Sie die Seitentür, indem Sie das Schließblech **(27)** auf die Passschraube legen.

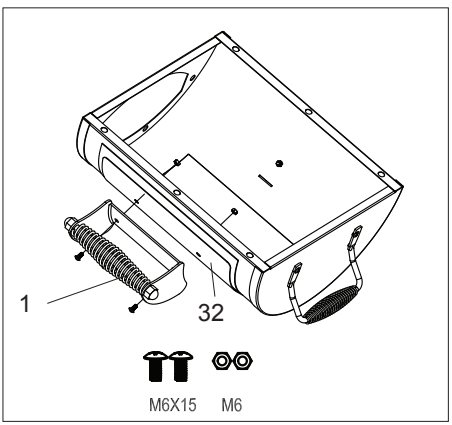


P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 8 14/3/14 11:21 AM

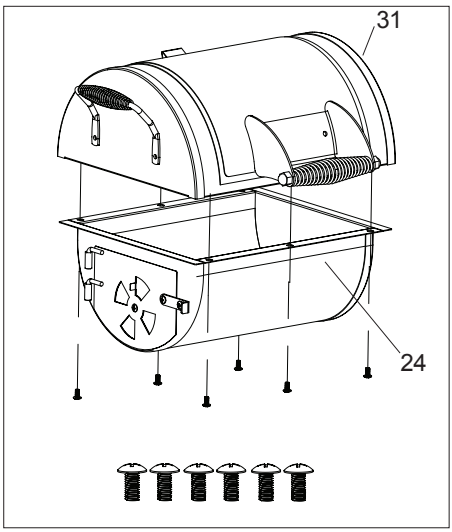
4. Befestigen Sie den Deckelstopper **(32)** am Oberteil **(31)** der kleinen Brennkammer mit Schraube M5 x 10 mm und Mutter M5.
   Befestigen Sie den Seitengriff **(30)** an der linken Seite des Oberteils **(31)** mit zwei Schrauben M6 x 15 mm.



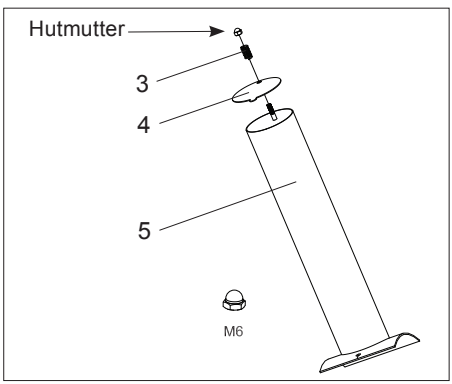
5. Befestigen Sie den Handgriff **(1)** am Deckel der kleinen Brennkammer **(32)** mit zwei Schrauben M6 x 15 mm und zwei Muttern M6.



6. Befestigen Sie das Unterteil **(24)** der kleinen Brennkammer am Oberteil **(31)** mit sechs Schrauben M6 x 15 mm.

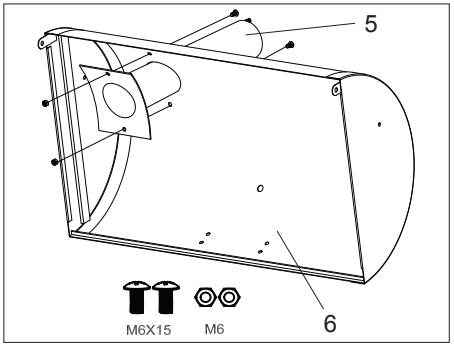


7. Setzen Sie die Abluftklappe **(4)** über den Schraubstutzen oberhalb des Rauchrohres **(5)**. Setzen Sie anschließend die Feder **(3)** auf den Schraubstutzen und ziehen sie mit der Hutmutter M6 fest.

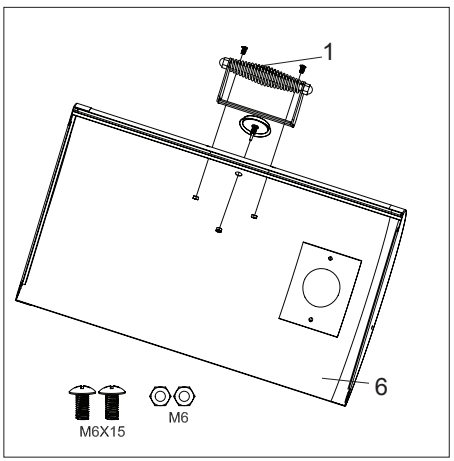


P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 9 14/3/14 11:21 AM

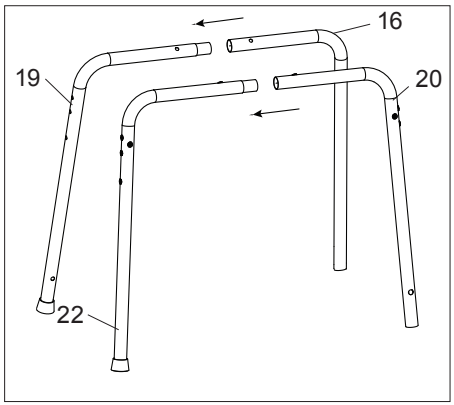
8. Stecken Sie das Rauchrohr **(5)** durch die Öffnung im Oberteil **(6)** der großen Brennkammer und befestigen Sie es mit zwei Schrauben M6 x 15 mm und zwei Muttern M6.



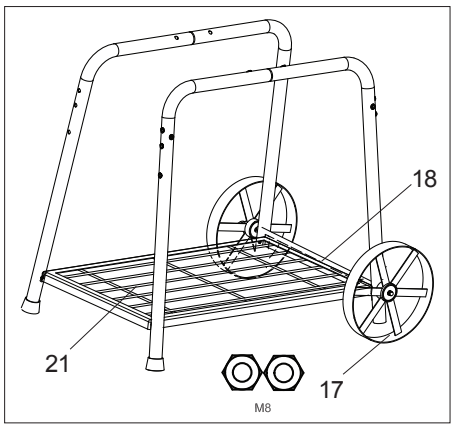
9. Befestigen Sie den Handgriff **(1)** am Oberteil **(6)** der großen Brennkammer mit zwei Schrauben M6 x 15 mm und zwei Muttern M6.



10. Stecken Sie jeweils die hinteren Standbeine **(16**+**19)** und die vorderen Standbeine **(20**+**22)** zusammen. Achten Sie darauf, dass die Löcher zum Einhängen des Ablagegitters **(21)** innen liegen.

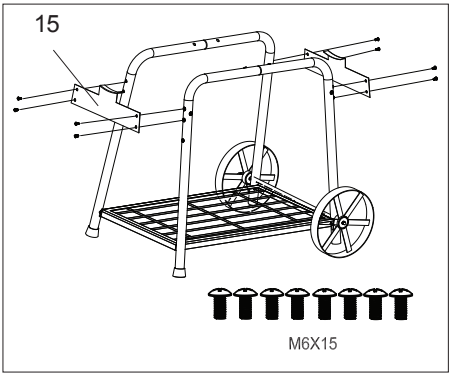


11. Hängen Sie die Haken des Ablagegitters **(21)** in die Löcher an der Innenseite der Standbeine. Stecken Sie die Radachse **(18)** durch die unteren Löcher auf der rechten Seite der Standbeine. Setzen Sie die Räder **(17)** auf die Achsenden und befestigen Sie die Räder mit zwei Muttern M8.

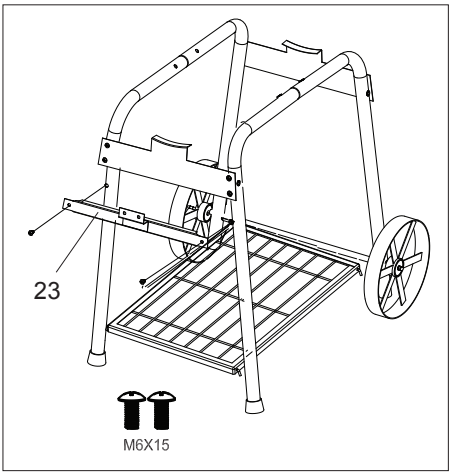


P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 10 14/3/14 11:21 AM

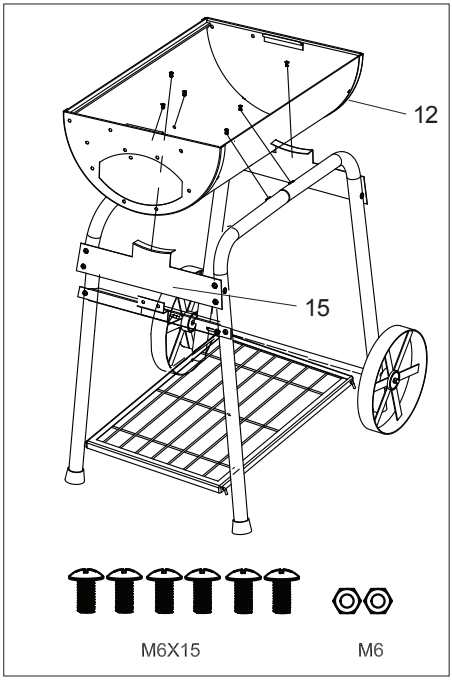
12. Befestigen Sie die Querstreben **(15)** an den Standbeinen mit acht Schrauben M6 x 15 mm. Ziehen Sie die Schrauben noch nicht fest an.



13. Befestigen Sie das Halteblech für die kleine Brennkammer **(23)** an den linken Standbeinen mit zwei Schrauben M6 x 15 mm. Ziehen Sie die Schrauben noch nicht fest an.

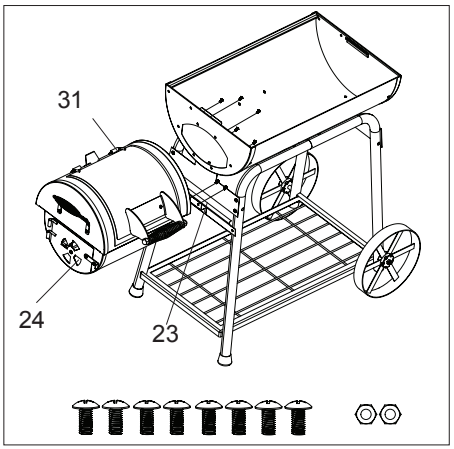


14. Setzen Sie das Unterteil **(12)** der großen Brennkammer auf die Querstreben **(15)**. Befestigen Sie das Unterteil mit vier Schrauben M6 x 15 mm am oberen Bereich der Standbeine, sowie mit zwei Schrauben M6 x 15 mm und zwei Muttern M6 an den Querstreben.
Ziehen Sie die Schrauben gemäß Montageschritte 12 - 14 jetzt fest an.

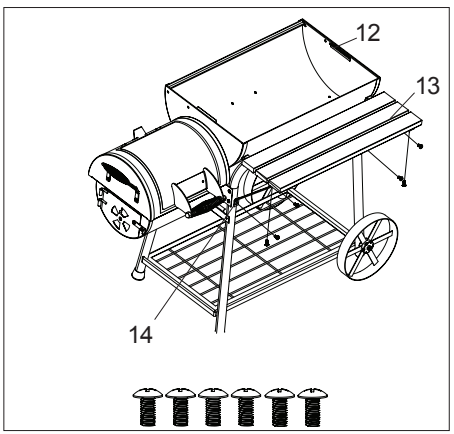


P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 11 14/3/14 11:21 AM

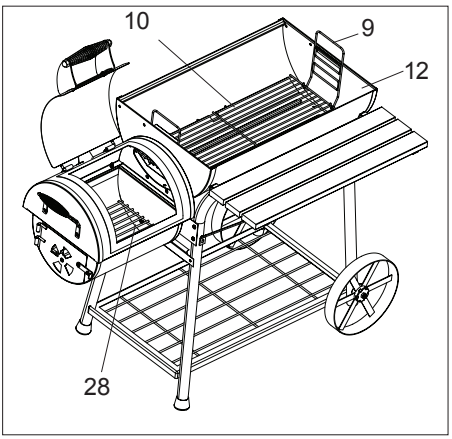
15. Befestigen Sie die kleine Brennkammer **(24 + 31)** am Unterteil **(12)** der großen Brennkammer mit sechs Schrauben M6 x 15 mm, sowie am Halteblech für die kleine Brennkammer **(23)** mit zwei Schrauben M6 x 15 mm und zwei Muttern M6.



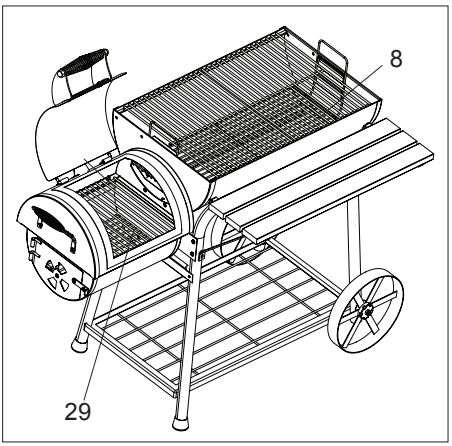
16. Befestigen Sie das Halteblech **(14)** für die Frontablage am linken und rechten vorderen Standbein **(20**+**22)**. Befestigen Sie die Frontablage **(13)** am Unterteil der großen Brennkammer **(12)** und am Halteblech **(14)**. Verwenden Sie hierzu sechs Schrauben M6 x 15 mm.



17. Hängen Sie das Ascheblech **(11)** an den Längsseiten des Kohlerosts **(10)** ein. Hängen Sie die Einstellhaken **(9)** an den Kohlerost und setzen Sie die gesamte Vorrichtung in gewünschter Höhe auf die Stützen in das Unterteil **(12)** der großen Brennkammer. Legen Sie den kleinen Kohlerost **(28)** in die kleine Brennkammer.

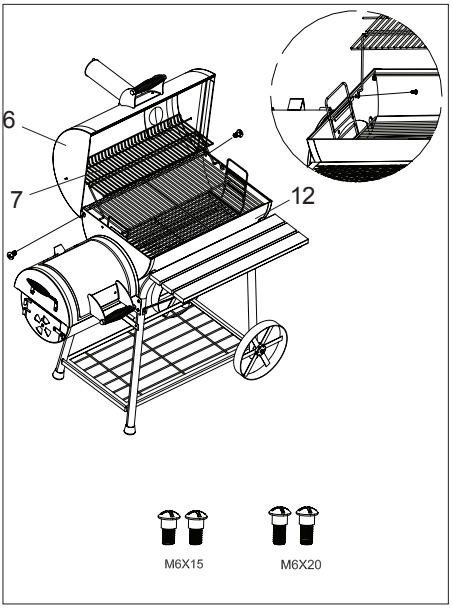


18. Legen Sie jeweils zwei Grillroste **(8** + **29)** in die große und kleine Brennkammer.

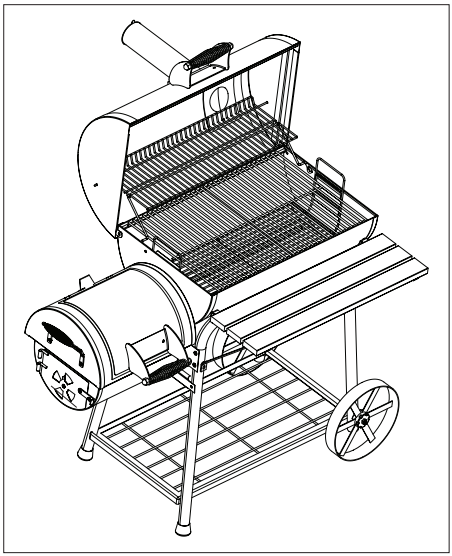


P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 12 14/3/14 11:21 AM

19. Befestigen Sie das Oberteil **(6)** der großen Brennkammer am Unterteil **(12)** mit zwei Passschrauben M6 x 20 mm. Hängen Sie das Warmhaltegitter **(7)** an das Oberteil **(6)** und befestigen Sie es mit zwei Passschrauben M6 x 15 mm an den Seiten des Unterteils **(12)**.



20. Der Grill ist fertig montiert.



Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 13 14/3/14 11:21 AM

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Halten Sie die Holzkohle in der kleinen Brennkammer ausreichend von der Luftklappe entfernt, so dass keine Glut oder heiße Holzkohle aus der Brennkammer fallen kann.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeiten vorbehandelt wurde. Nur hochwertige reine Holzkohle oder eine Mischung aus Holzkohle und Holz verwenden.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Um die Lebensdauer des Grills zu verlängern, sollte darauf geachtet werden, dass die heißen Kohlen und das brennende Holz nicht direkt die Wände des Grills berühren.

– Reiben oder kratzen Sie während des Heizens bei der Erstbehandlung niemals am Außengehäuse des heißen Grills.

- **Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill eingeölt werden und anschließend für mindestens 3 Stunden durchglühen, um das Gehäuse vor starkem Rostbefall zu schützen und Produktionsreste zu verbrennen.**

  Wichtig: Der Grill sollte immer in eingeöltem Zustand und abgedeckt aufbewahrt werden.

- Waschen Sie die Grillroste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Reiben Sie die Außenflächen des Grills mit Pflanzenöl ein oder verwenden Sie ein Pflanzenöl zum Einsprühen. Die Kohleroste und das Ascheblech nicht mit Pflanzenöl behandeln.
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden. Sie können Holzkohle oder Holz verwenden.
- Starten Sie mit ca. 2 kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.
- Geben Sie ausreichend und den Herstellerangaben entsprechend, Anzündflüssigkeit auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffneten Deckeln ca. 2-3 Minuten, bis die Flüssigkeit eingewirkt ist. Alternativ können Sie handelsübliche feste Anzündhilfen verwenden.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 14 14/3/14 11:21 AM

- Die Luftklappe der kleinen Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm öffnen. Die Abluftklappe des Rauchrohres bis zur Hälfte öffnen.
- Zünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz an. Lassen Sie die Holzkohle solange bei geöffneten Deckeln brennen, bis sich eine helle Schicht gebildet hat (ca. 20 Minuten). **Vorsicht!** Die Anzündflüssigkeit muß vollständig abgebrannt sein, bevor die Deckel geschlossen werden können. Ansonsten können Flammen von der Anzündflüssigkeit innerhalb des Grills Stichflammen oder eine Explosion auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.
- Wenn die Holzkohle stark glüht, verteilen Sie die Holzkohle in der Mitte der Kohleroste.
- Schließen Sie anschließend die Deckel. Lassen Sie die Temperatur auf ca. 120° C ansteigen . Diesen Temperaturbereich für 2 Stunden halten.
- Anschließend die Temperatur auf ca. 175º C - 200º C erhöhen. Dies kann erreicht werden, indem die Luftklappe der kleinen Brennkammer und die Abluftklappe des Rauchrohres weiter geöffnet werden und zusätzliche Holzkohle oder Holz aufgelegt wird.
- Diese Temperatur für ca. 1 Stunde halten. Anschließend den Grill vollständig abkühlen lassen.
- **Wichtig:** Von Zeit zu Zeit sollte diese Behandlung wiederholt werden, um den Zustand des Grills zu erhalten.
- **Achtung:** Die Höhe der Temperatur darf 200° C nie übersteigen. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und aussen die hitzebeständige Farbe einzubrennen.

  Während des Einfeuerns sollte der Brennkammerdeckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss einige Minuten komplett schließen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 15 14/3/14 11:21 AM

Grillen

1. Zum Grillen die große Brennkammer verwenden. Entfernen Sie die Grillroste **(8)**.
2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts **(10)**. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 2,3 kg** Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen.
4. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost **(10)**. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
5. Legen Sie die Grillroste **(8)** auf die Halterungen in der großen Brennkammer.
6. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Räuchern

Geräuchert wird, indem in der kleinen Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt und in der großen Brennkammer die Räucherware aufgelegt wird.
Der Rauch, der in der kleinen Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die große Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr. Verwenden Sie in der kleinen Brennkammer nicht mehr als 0,7 kg Brennholz.

Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft und somit Flammen entstehen, die die Lebensmittel verbrennen.

Zum Räuchern eignen sich insbesondere Buchenholz und Obstbaumholz. Achten Sie darauf, dass das Holz trocken und gut abgelagert ist (mindestens 2-3 Jahre). Verwenden Sie kein Eichenholz, da dies gesundheitsschädlich ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Holzlieferanten nach geeigneten Holzarten.

Holzstücke mit eine Länge von ca. 7 - 10 cm und einer Dicke von 2,5 - 5 cm eignen sich zum Räuchern am besten.

- Beim Räuchern müssen die Deckel geschlossen bleiben, da sonst der Rauch schneller entweicht und somit die Garzeit verlängert werden muss.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Luftklappe an der kleinen Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm und die Abluftklappe des Rauchrohres bis zur Hälfte. Sie können zum Aufheizen des Grills mit Holzkohle starten und später Holzstücke auflegen.
- Lesen Sie die Temperatur am Thermometer **(2)** im Deckel der großen Brennkammer ab. Sie können die Temperatur mit der Luftklappe an der kleinen Brennkammer regeln.
- Die ideale Räuchertemperatur liegt im Bereich von 80° C und 120° C.
- Als Räucherware eignen sich z. B. Fisch oder Geflügelfleisch. Andere Fleischarten und auch bestimmte Gemüsearten eignen sich ebenfalls zum Räuchern.
- Verwenden Sie Fleisch oder Fisch, legen Sie die Räucherware vor dem Räuchern für mehrere Stunden in eine Mischung aus Salz, Wasser und Gewürze. Vor dem Räuchern gut abtrocknen.
- Für große Fleischstücke sollte eine Garzeit von ca. 1 Stunde je 500g angesetzt werden. Prüfen Sie in jedem Fall, ob das Räuchergut gegart ist, bevor

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 16 14/3/14 11:21 AM

dieses entnommen wird. Verwenden Sie hierzu ein Lebensmittelthermometer.

- Räucherrezepte können Sie entsprechenden Rezeptbüchern entnehmen oder diese im Internet suchen.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr ***Verbrennungsgefahr!***

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

– Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr ***Gesundheitsgefahr!***

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung ***Beschädigungsgefahr!***

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Grillroste anschließend gründlich ab.
- Versehen Sie die Grillroste und Kohleroste nach der Reinigung mit einer dünnen Schicht pflanzlichem Speiseöl.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wettereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Feuerfestfarbe ausbessern.
- **HINWEIS:** Ihr Grill wird nach einigem Gebrauch eine Patina bekommen. Sollte dieser rostige Look Ihnen nicht gefallen, können Sie wie folgt vorgehen:Entfernen Sie den Rost mittels Drahtbürste oder Rostlöser-Gel. Danach können Sie die Oberfläche mit einem Ofenlack (bis mindestens 600°C hitzeresistent) lackieren. Und schon strahlt Ihr Smoker wieder wie neu.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 17 14/3/14 11:21 AM

- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1087 Smoker „Biloxi“
Gewicht:	ca. 33 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 126 x 63,5 x 126 cm (B x T x H)
Grillfläche der großen Brennkammer:	ca. 58 x 40 cm
Grillfläche der kleinen Brennkammer:	ca. 33 x 31 cm
Max. Brennstoffmenge:	Große Brennkammer max. 2,3 kg Kleine Brennkammer max. 0,7 kg
Stahllackierung:	Hitzebeständig bis 350° C

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 18 14/3/14 11:21 AM

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. tepro Garten GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste, Kohleroste oder Brenner, sowie Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung, Lackablösung, verursacht durch eingebranntes Fett, leichte Korrosion wie z.B. Flugrost. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 19 14/3/14 11:21 AM

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Universal Abdeckhaube

tepro Artikelnummer 8607

- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300x250D
- mit wasserdichter PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV Strahlen
- Ventilationsöffnungen
- mit Befestigungsklettband
- passgenau
- Haubenmaße:

ca. 125,7 x 73,7 x 119,4 cm (B x T x H)

Anzündkamin

tepro Artikelnummer 8500

- aus Stahl, schwarz lackiert
- mit Kunststoffgriff
- Durchmesser 17 cm
- sorgt für schnelles Durchglühen des Brennstoffes

Grillreinigungsbürste

tepro Artikelnummer 8504

- Messingborsten
- Kunststoffgriff
- zum Reinigen von Grillrosten

Grillbesteck 3-teilig aus Edelstahl

tepro Artikelnummer 8520

- bestehend aus Gabel, Wender und Zange
- aus Edelstahl
- Länge: 38 cm

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Hinweise und Tipps für den Umgang mit Smokern

vor dem ersten Gebrauch

Um lange Freude an Ihrem neu erworbenen Smoker zu haben, wird empfohlen, dass der Smoker vor dem ersten Gebrauch eingebrannt/eingefeuert wird.

Der dabei entstehende Rauch und das entstehende Russ, setzen sich auf der Innenseite der Gar- und Brennkammer ab und tragen so der Versiegelung bei.

Es wird empfohlen einen Smoker mindestens 1 bis 2 Stunden einzubrennen bzw. einzufeuern. Achten Sie darauf, dass die Temperatur während des Vorgangs nicht über 140° Celsius steigt.

Während des Einbrennens wird ebenfalls das Äußere des Smokers grillbereit gemacht, das heisst dass die feuerfeste Farbe in den Stahl einzieht und somit die Wetterressistenz verbessert.

TIPP: Reiben bzw. sprühen Sie die Gar- und Brennkammer vor dem Einbrennen Innen und Außen mit Pflanzenöl ein.

Smoken

Gesmoked wird, indem in der Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt wird und das Räuchergut in der Garkammer aufgelegt wird.

Der Rauch, der in der Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die Garkammer und entweicht über ein Rauchrohr.

Bitte beachten Sie das maximale Fassungsvermögen für Holz oder Holzkohe der Brennkammer.

Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft und somit Flammen entstehen, die das Räuchergut verbrennen.

Zum Smoken eignen sich insbesondere Buchen- und Obstbaumholz. Achten Sie darauf, dass das Holz trocken und gut abgelagert ist (mindestens 2 bis 3 Jahre). Holzstücke mit einer Länge von ca. 7 - 10 cm und einer Dicke von 2 - 5 cm eignen sich gut zum Smoken.

ACHTUNG: Verwenden Sie kein Eichenholz, da dies gesundheitsschädlich ist!

– Beim Smoken müssen die Deckel der Brenn- und Garkammer geschlossen bleiben, da sonst der Rauch schneller entweicht und sich somit die Garzeit verlängert.
– Lesen Sie die Temperatur am Thermometer im Deckel der Garkammer ab und achten Sie darauf, dass Sie die Temperatur konstant halten. Den korrekten Temperaturbereich erkennen sie am Thermometer im Bereich "Smoking".

HINWEIS: Für große Fleischstücke sollte eine Garzeit von ca. 1 Stunde je 500 Gramm angesetzt werden.

Garzeiten können je nach Dicke des Räuchergutes und in Abhängigkeit vom Wetter variieren.

Prüfen Sie in jedem Fall, ob das Räuchergut gegart ist, bevor dieses entnommen wird. Verwenden Sie hierzu ein Lebensmittelthermometer.

weitere Garmethoden

Der Grill eignet sich auch für andere Garmethoden.
So kann das Grillgut zum einen direkt über das Brennmaterial gelegt und bei großer, direkter Hitze zubereitet werden. Dieser Temperaturbereich ist im Thermometer mit "Grilling" deklariert und ermöglicht eine kurze Zubereitungszeit.
Der mittlere Temperaturbereich - "Bar-B-Q" - dient zur Zubereitung von kleinem Grillgut, z.B. Grillwürstchen oder Gemüse. Auch hier wird das Grillgut direkt über der Hitzequelle positioniert. Die Hitze ist dabei geringer und ermöglicht das gewünschte Grillergebnis.

P130224_TEPRO_BILOXI_BBQsmoker_1087_A5_DE_2014_03_11.indd 20 14/3/14 11:21 AM